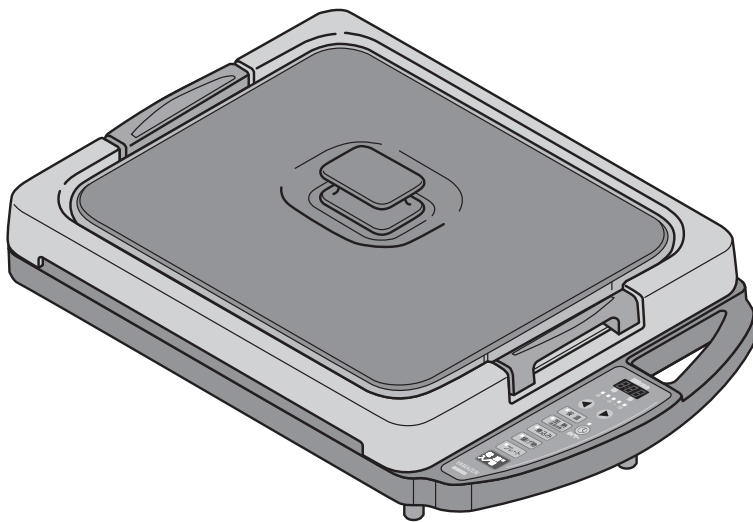
IH ホットプレート IH-H1400

取扱説明書

保証書付

一般家庭用

目 次

■仕　様

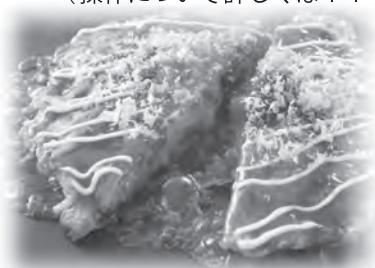
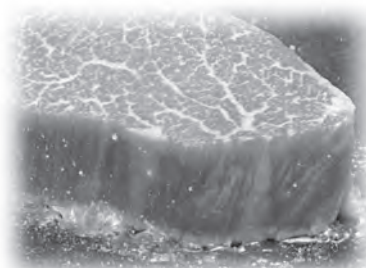
品　　名	IHホットプレート	本体寸法	(約)幅492㎜×奥行350㎜×高さ58㎜
品　　番	IH-H1400	本体重量	(約)3.8kg
電　　源	AC100V　15A	専用プレート寸法	(約)幅360㎜×奥行302㎜×高さ33㎜
消費電力	1400W(±10%)	専用プレート重量	(約)1.7kg
加熱出力	(約)300W～1400W(±10%)	電源コード長	(約)1.9m
設定温度	(約)60℃～250℃		

このたびは、弊社IHホットプレートをお買い上げいただき、誠にありがとうございます。
ご使用前に、この「取扱説明書」と「保証書」をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
※この商品は一般家庭で調理するために使うものです。

IHホットプレートで

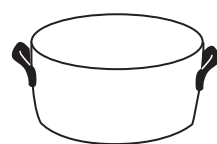
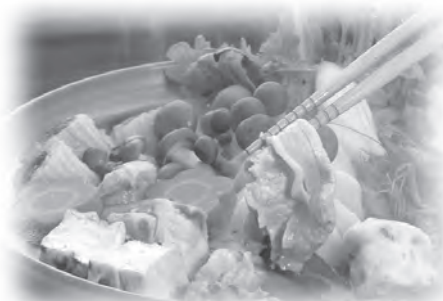
プレートモード

焼き物、
炒め物、
蒸し物などには…

ＩＨならではのすばやい予熱と、90℃〜250℃の７段階で温度の調節ができます。
付属の専用プレートを使うと焼肉から蒸し物まで、多彩なお料理がお楽しみいただけます。
（操作について詳しくは１１ページをご覧ください）

付属の専用プレートをご使用ください。

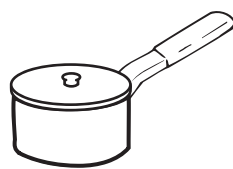
加熱モード

鍋物などには…

加熱モードでは300W〜1400Wの５段階で火力の調節ができます。
家族団らんで鍋物などをする場合はこちらのモードをご使用ください。
（操作について詳しくは１２ページをご覧ください）

100V　ＩＨ対応の調理器具をご使用ください。
（詳しくは９・１０ページをご覧ください）

保温モード

お料理の保温には…

保温モードでは60℃、70℃、80℃の３段階で温度を一定に保つことができます。
（操作について詳しくは１３ページをご覧ください）

100V　ＩＨ対応の調理器具をご使用ください。
（詳しくは９・１０ページをご覧ください）

アフターサービスについて

製品の保証について

●この説明書には製品の保証書がついています。
保証書は、お買上げの販売店で「お買上げ日」「販売店名」などの記入を受け、ご確認のうえ内容をよくお読みいただき大切に保管してください。

●保証期間はお買上げ日より1年間です。
保証書の記載内容により修理をいたしますが、保証期間中でも有料となる場合があります 。
（販売証明書またはレシート紛失の場合は有料となります。）

●保証期間後の修理
お買上げ販売店にご相談ください。修理によって使用できる場合は、ご要望により有料修理いたします。

修理を依頼されるときは

21ページの「故障かな?と思ったら」に沿ってご確認していただき、それでも異常のあるときは、ただちにご使用を中止し、お買上げ販売店に修理をお申しつけください。ご自分での分解・修理は絶対にしないでください。感電やけがの恐れがあります。

補修用性能部品について

この製品の補修用性能部品の最低保有期間は製造打切り後6年です。補修用性能部品とは、その製品の性能を維持するために必要な部品です。

この商品についてのご不明な点や、修理に関するご相談は
「下記の フリーコール に電話をおかけください。」
受付時間：（土・日・祝祭日を除く）月〜金　午前１０時〜午後５時
フリーコール 0120-933-195
株式会社 山善 家庭機器事業部

個人情報のお取り扱いについて

株式会社　山善及びその関係会社は、お客様の個人情報やご相談内容を、ご相談への対応や修理、その確認などのために利用し、その記録を残すことがあります。また、個人情報を適切に管理し、修理業務などを委託する場合や正当な理由がある場合を除き、第三者には提供しません。

安全上の

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

表示内容を無視して誤った使い方をしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

警告：この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。

注意：この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。

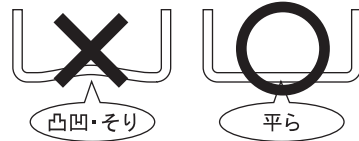
この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。

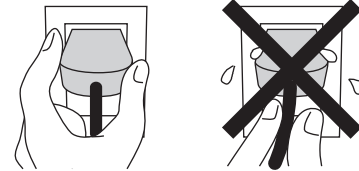
この絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

⚠ 警　告

禁　止

揚げ物調理する場合の警告。

- 鍋の底から3cm未満の油では調理しないでください。
- 底に凸凹・そりのある鍋は使わないでください。油温が上がり過ぎて危険です。

プラグを持って抜く

電源プラグを抜くときは、コードを持たずに、必ず先端の電源プラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火することがあります。

水場使用禁止

水につけたり、かけたりしない。

感電・ショート・故障の原因になります。

禁　止

電源コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差込みがゆるいときは使わない。

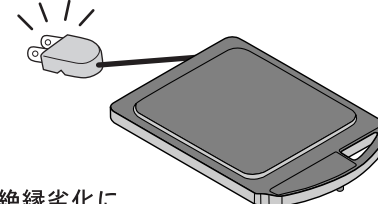
感電、ショート、発火の原因になります。

禁　止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

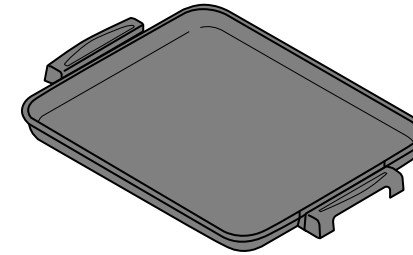
やけど、感電、ケガをする恐れがあります。

電源プラグを抜く

使用時以外は、電源プラグをコンセントから抜く。

ケガ、やけどや、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

の仕方

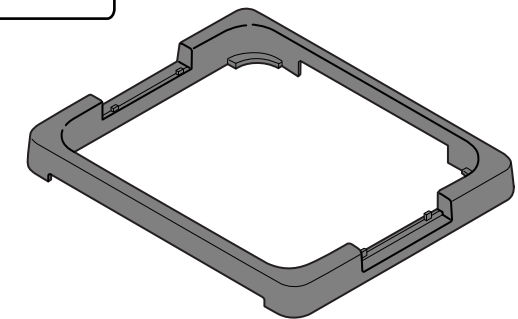
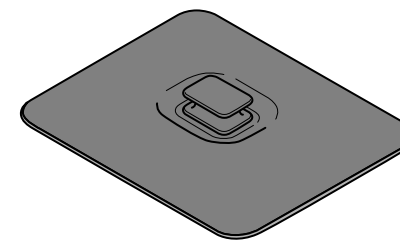
（よごれたまま使用すると、変色やこびり付きの原因になります。）

専用プレートのお手入れ

① こびりつきや取れにくいよごれがある場合は、しばらくぬるま湯に浸けておきます。

② 冷めていることを確認したら、洗剤を水やぬるま湯で薄めてやわらかいスポンジで洗い、その後に水でよくすすいでください。

- 洗剤は台所用中性洗剤をご使用ください。
- ベンジン・シンナーをよごれ落としとして使用しないでください。
- 磨き粉（クレンザー）・研磨剤は使用しないでください。
- 金属製のたわし、研磨剤入りスポンジなどは使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。

③ 乾いた布で水気をよく拭き取り、充分に乾燥させます。

ふた・ガードのお手入れ

① 洗剤を水やぬるま湯で薄めてやわらかいスポンジで洗いその後に水でよくすすいでください。

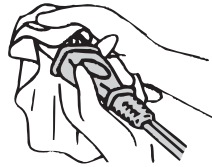
- 洗剤は台所用中性洗剤をご使用ください。
- ベンジン・シンナーをよごれ落としとして使用しないでください。
- 磨き粉（クレンザー）・研磨剤は使用しないでください。
- 金属製のたわし、研磨剤入りスポンジなどは使用しないでください。
- 食器洗い乾燥機は使用しないでください。

② 乾いたやわらかい布で水気をよく拭き取り、充分に乾燥させます。

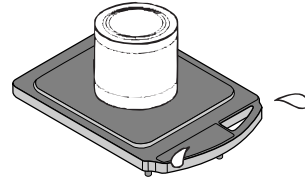
安全上の

⚠ 注　意

電源プラグの
掃除

電源プラグ・器具用プラグのほこりなどは定期的にとる。

プラグにほこりがたまると、湿気などで漏電不良となり、火災の原因になります。
●プラグを抜き、乾いた布でふいてください。

禁　止

缶詰、アルミ箔、金属など、使用できる鍋以外の物はのせない。

破裂、発熱して、ケガ、やけどをすることがあります。

禁　止

電源コードを傷つけたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたりしないでください。

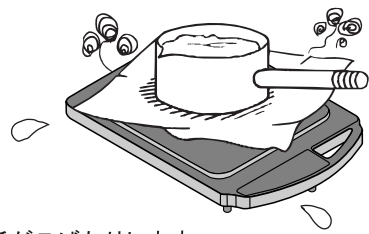
また、重たい物を載せたり、挟み込んだり、加工したりすると、電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

禁　止

空だき加熱をしない。

やけどをする恐れがあります。また、鍋の破損やトッププレートを汚す原因になります。

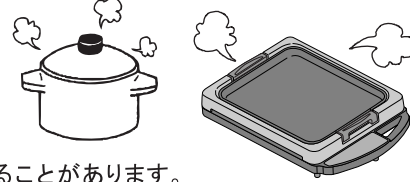
禁　止

鍋や専用プレートの下に紙・アルミ箔などを敷かない。

鍋の熱で紙がこげたりします。

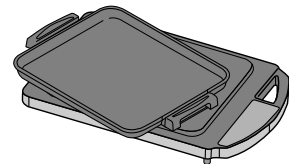
接触禁止

使用後しばらくは、専用プレート・ガード・トッププレートなどが熱くなっているため手を触れない。

やけどをすることがあります。

禁　止

本体に鍋や専用プレートをのせたまま持ち運ばない。

滑り落ちて、やけどの原因になります。

プレートモードでは専用プレートを使用し、ガードを取り付けて下さい。

やけどをする恐れがあります。またガードが無いとプレートが固定できず危険です。

調理のポイント

加熱調理のポイント　加熱調理のメニュー例と火力調節の目安

※これは火力設定の目安です。鍋の種類や材料の量によって、火力を調節してください。

メニュー ＼ 火力表示 ★は切タイマーを使うと便利なメニューです。		約300W（弱）	約600W	約900W（中）	約1150W	約1400W（強）	火力調節のポイント
煮　る	●寄せなべ ●すき焼き ●水炊き ●うどんすき	━	━	━	━	━	火力を強に合わせ、沸騰したら煮え具合を見ながら火力を調節する。
煮込む	★煮豆 ●カレー・シチュー ●肉じゃが ★ロールキャベツ ★おでん		━ ━ ━ ━ ━	 ━ ━ ━ ━		━ ━ ━ ━ ━	火力を強に合わせ、沸騰したら火力を弱める。
蒸　す	●酒蒸し ★茶わん蒸し			 ━	━ ━	━ ━	火力を強に合わせ、予熱する 火力を強に合わせ、沸騰したら余熱する。
ゆでる	★野菜				━	━	ゆで具合を見ながら火力を調節する。

揚げ物調理のポイント　揚げ物調理のメニュー例と温度設定の目安

※これは温度設定の目安です。油の種類や材料の量によって、火力を調節してください。

メニュー ＼ 設定温度	150（低）	160	170	180	190	200（高）	上手に揚げるポイント
●野菜の天ぷら		━	━	━			①油は鍋の底から３cm以上入れる。 ②材料にあった温度設定をする。 ③油が適温になってから材料を入れる。 ④材料を一度にたくさん入れない。（油の表面積の $\frac{1}{3}$ ～ $\frac{2}{3}$ まで） ⑤油をよくきる。 ⑥天かすをこまめにとる。
●魚介類の天ぷら				━	━		
●フライ・鶏の唐揚げ		━	━	━			
●コロッケ・冷凍食品				━	━	━	
●ドーナツ		━	━				

■加熱調理・揚げ物調理の注意点

加熱調理

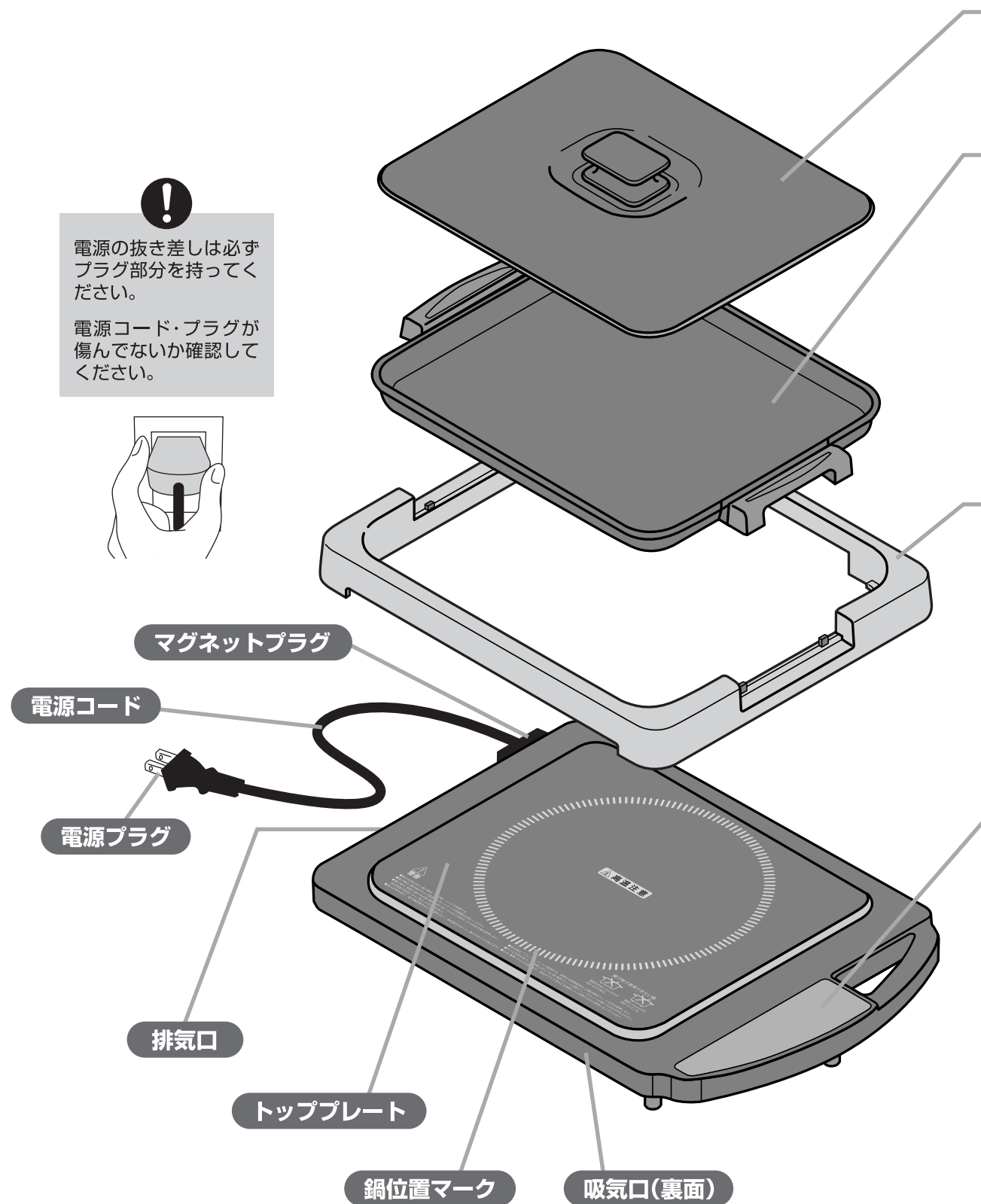
●焼き物調理はプレートモードで行い、加熱モードでは行わないでください。加熱モードで焼き物調理を行うと、ＩＨ調理器が空炊きと判断し、正常に調理出来ないことがあります。

●保温温度は、材料、量、鍋の形状、材質などにより異なってきます。様子を見て設定温度を調節してください。

揚げ物調理

●温度調節の範囲は、直径18cm～22cmで鉄製の天ぷら鍋で油を鍋の底から３cm以上入れた場合です。

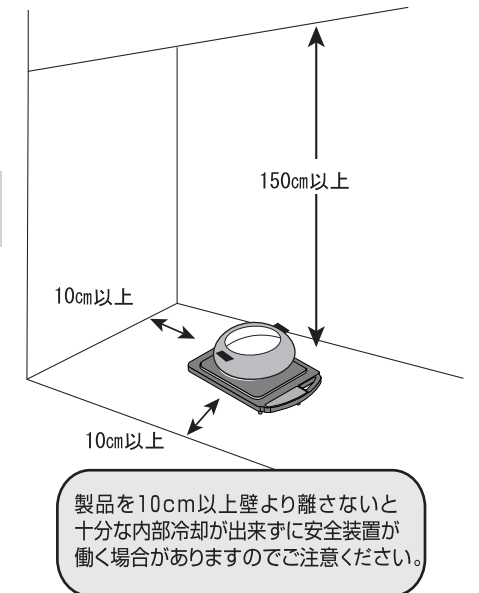
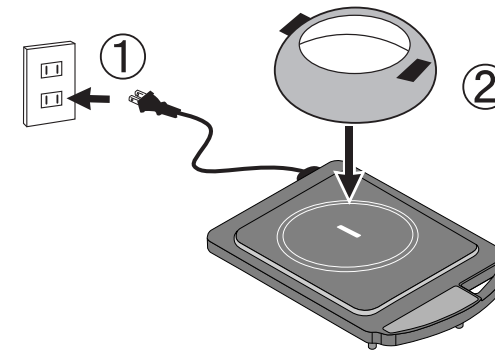
●鍋の材質・形状や材料、油の量、室温などによって、表示と実際の油温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。

各部の名称

※このIH調理器に付属の電源コードはIH-H1400の専用コードです。

揚げ物モードの使い方

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

② 鍋に油を入れ、トッププレート中央にのせます。

油は鍋の底から3cm以上入れてください。
直径が22cmを超える、また18cm未満の鍋は使えません。

③ 電源が切れている場合は電源キー 電源入/切 を押し電源を入れます。

④ 揚げ物キー 揚げ物 を押します。

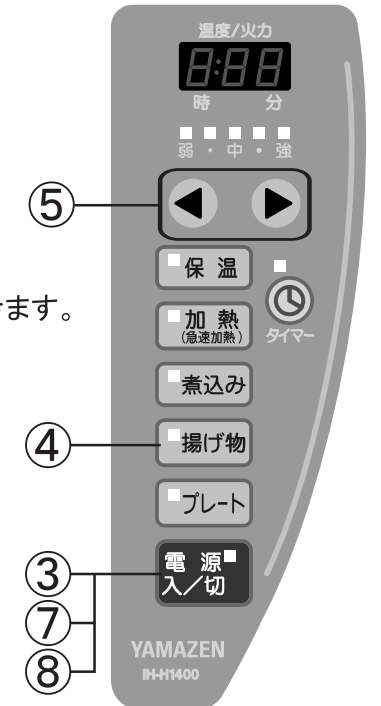
表示窓に 180 と表示され、180℃設定で予熱が始まります。
(予熱中は数値が点滅します。)
※鍋がのっていないときや、使えない鍋がのっているときは E1 と表示されます。詳しくは9・10ページをご覧ください。

⑤ あげる/さげるキー ◀ ▶ を押すことで揚げ物温度の設定ができます。
(150℃・160℃・170℃・180℃・190℃・200℃ から選べます)

⑥ 予熱が完了すると「ピー」と電子音が鳴り、表示窓の数値が点滅から点灯に変わり、調理が開始できます。

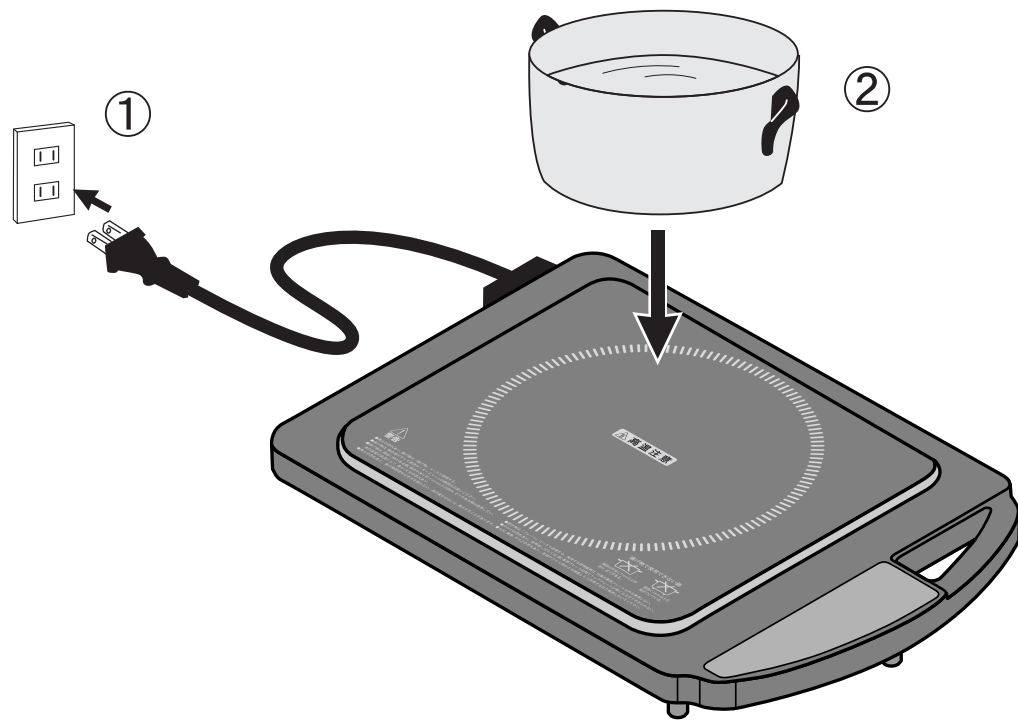
⑦ 調理が終わったら電源キー 電源入/切 を押して運転を停止します。
※運転停止中に各運転キーを押すと運転を開始します。

⑧ 運転停止中に電源キー 電源入/切 を押すと通電ランプが消え電源が切れます。

⑨ 電源を切った後はしばらく冷却ファンが運転します。冷却ファンが停止したら、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

やけどの恐れあり

使用後しばらくは調理器具の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

使える鍋・使えない鍋

お手持ちの調理器具が使えるかの確認の仕方

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

② 調理器具に水などを入れ、トッププレート中央にのせます。

③ 電源が切れている場合は電源キー［電源 入／切］を押し電源を入れます。

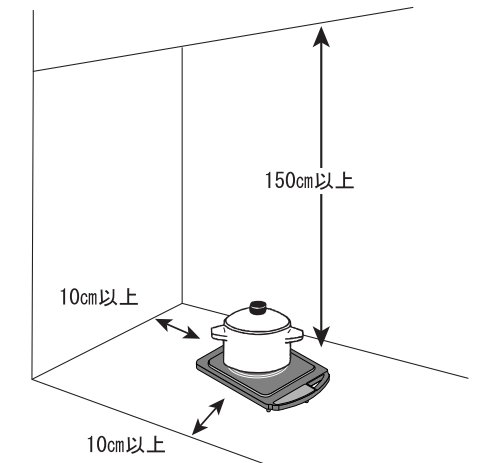
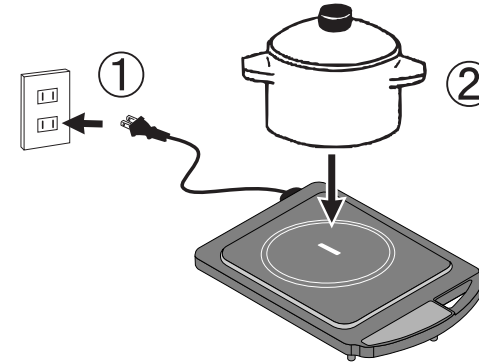
④ 加熱キー［加熱（急速加熱）］を押します。

⑤ のせた調理器具が使える場合、表示窓に［P3］と表示され、加熱が始まります。
のせた調理器具が使えない場合、または鍋がのっていない場合は表示窓に［E1］と表示され「ピーピーピー」と電子音が鳴ります。

⚠ 揚げ物調理の場合

揚げ物調理の場合、上記の方法だけでは使える鍋か確認出来ません。
詳しくは10ページをご確認ください。

切タイマーの使い方／加熱・保温モード

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

② 鍋に水などを入れ、トッププレート中央にのせます。

製品を10cm以上壁より離さないと十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。

③ 電源が切れている場合は電源キー［電源 入／切］を押し電源を入れます。

④ 加熱キー［加熱（急速加熱）］または保温キー［保温］を押すと運転が始まります。
（詳しくは12ページ、または13ページをご覧ください）

⑤ タイマーキー［タイマー］を押します。表示窓に［0:01］と表示されます。
切タイマー設定可能時間は1分～5時間59分の1分刻みです。

⑥「時」が点滅するので［0:01］、あげる/さげるキー◀ ▶で時間を設定します。
よろしければタイマーキー［タイマー］を押します。

⑦「分」が点滅するので［3:01］、あげる/さげるキー◀ ▶で分を設定します。
よろしければタイマーキー［タイマー］を押します。

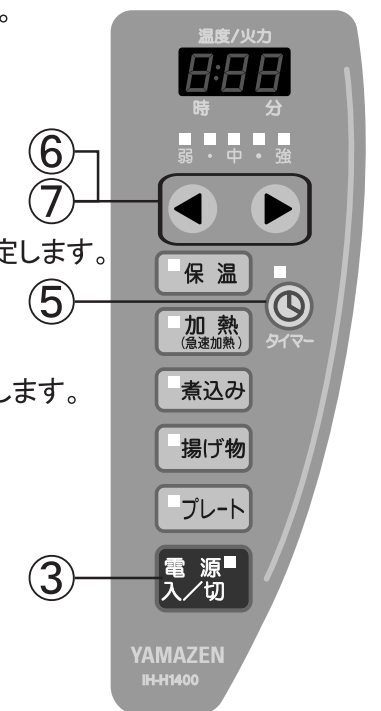
⑧ タイマー時間が決定し、切タイマー運転が開始となります。
（運転中も、タイマーキーを押すことで切タイマーの再設定ができます）
※タイマーを取り消す場合
・タイマーキー［タイマー］を長押しします。

⑨ 設定時間が経過すると、自動で運転が終了します。
このとき「ピ―ピ―ピ―」と電子音が鳴り、運転終了をお知らせします。

⑩ 運転終了後はしばらく冷却ファンが運転します。
冷却ファンが停止したら、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

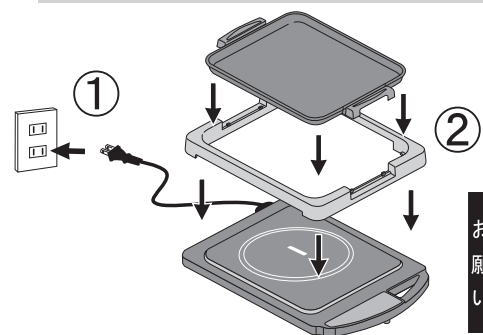
やけどの恐れあり

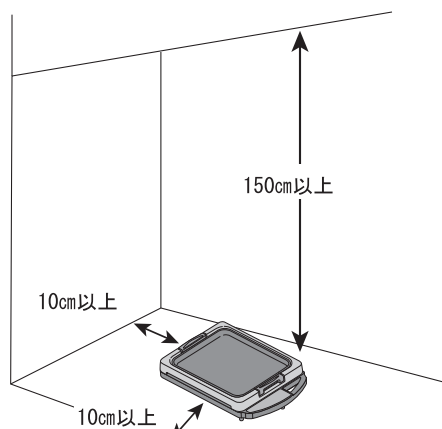
使用後しばらくは調理器具の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

温度/火力　時　分　弱・中・強　保温　加熱（急速加熱）　タイマー　煮込み　揚げ物　プレート　電源 入／切　YAMAZEN　IH-H1400

プレートモードの使い方

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

② 本体にガード、専用プレートをセットします。

> プレートモードでは、専用プレート以外使用しないでください。
> また、必ずガードを使用してください。

〈専用プレートの表面を傷めないために〉
お願い
- 調理の際は必ず表面に油をひく。
- 金属製のヘラ、おたま、ナイフ、フォークなど先が尖っているものは使わない。
- ヘラの先や角で強くこすらない。

製品を10cm以上壁より離さないと十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。

③ 電源が切れている場合は電源キー［電源 入/切］を押し電源を入れます。

④ プレートキー［プレート］を押します。表示窓に［220］と表示され、220℃設定で予熱が始まります。（予熱中は数値が点滅します。）

⑤ あげる/さげるキー ◀ ▶ を押すことでプレート温度の設定ができます。
（90℃・140℃・160℃・180℃・200℃・220℃・250℃ から選べます）

⚠ 必ず専用プレート表面に油をひいてから調理してください。

⑥ プレートの予熱が完了すると「ピー」と電子音が鳴り、表示窓の数値が点滅から点灯に変わります。
※具材を入れると一時的にプレートの温度が下がります。
そのままでも自動で温度復帰しますが、加熱キー［加熱（急速加熱）］を押すとすぐに1400Wで3分間の急速加熱となります。
その後2分経過すると、再び急速加熱操作が可能となります。

ポイント
お好み焼きやホットケーキなどを焼くときは、なるべくプレートの中央で焼くときれいに仕上がります。一度に数枚焼くときは、位置をずらしながら焼くと、ムラなくきれいに仕上がります。

⑦ 調理が終わったら電源キー［電源 入/切］を押して運転を停止します。
※運転停止中に各運転キーを押すと運転を開始します。

⑧ 運転停止中に電源キー［電源 入/切］を押すと通電ランプが消え電源が切れます。

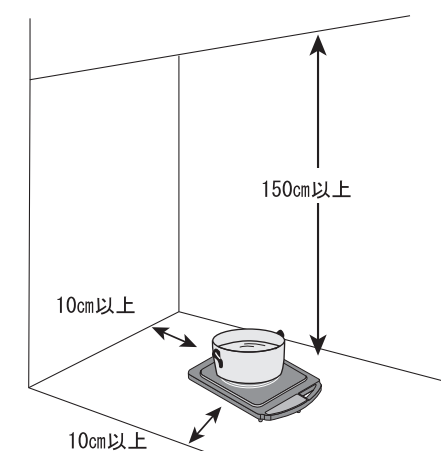
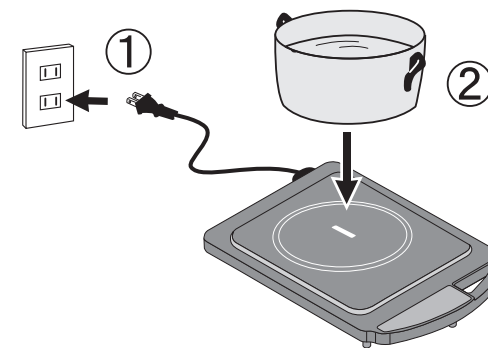
⑨ 電源を切った後はしばらく冷却ファンが運転します。冷却ファンが停止したら、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

やけどの恐れあり
使用後しばらくは調理器具の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

加熱モードの使い方

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

② 鍋に水などを入れ、トッププレート中央にのせます。

加熱キーでの揚げ物は、火災の原因になるので絶対にしないでください。

製品を10cm以上壁より離さないと十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。

③ 電源が切れている場合は電源キー［電源 入/切］を押し電源を入れます。

④ 加熱キー［加熱（急速加熱）］を押します。火力表示ランプが「中」まで点灯し、
また表示窓に［P3］と表示され、中火の加熱が始まります。

⑤ あげる/さげるキー ◀ ▶ を押すことで火力の調節ができます。
それぞれ火力の強さについては下記の通りです。

P1	弱火	300W	
P2		600W	
P3	中火	900W	・・・ 加熱スタート時の設定
P4		1150W	
P5	強火	1400W	

※鍋がのっていないときや、使えない鍋がのっているときは［E1］と表示されます。詳しくは9・10ページをご覧ください。

※加熱モードでは、切タイマーを使用して長時間の調理ができます。切タイマーの使い方については14ページをご覧ください。

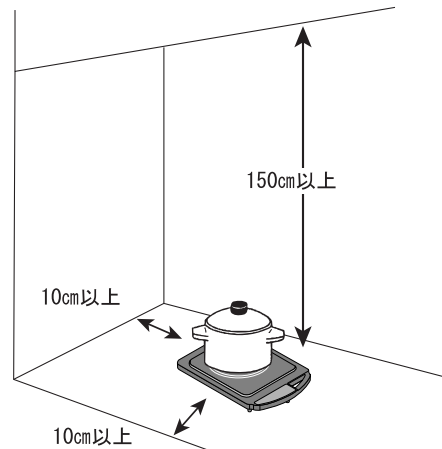
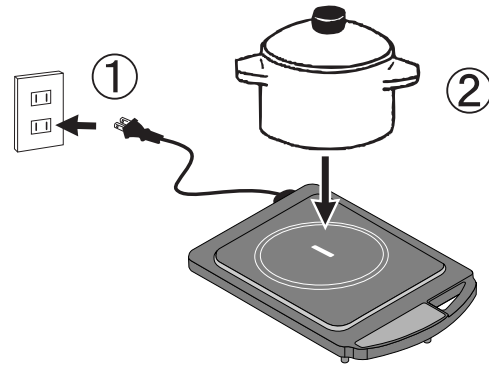
⑥ 調理が終わったら電源キー［電源 入/切］を押して運転を停止します。
※運転停止中に各運転キーを押すと運転を開始します。

⑦ 運転停止中に電源キー［電源 入/切］を押すと通電ランプが消え電源が切れます。

⑧ 電源を切った後はしばらく冷却ファンが運転します。冷却ファンが停止したら、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

やけどの恐れあり
使用後しばらくは調理器具の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

保温モードの使い方

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

② 鍋に水などを入れ、トッププレート中央にのせます。

製品を10cm以上壁より離さないと十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。

③ 電源が切れている場合は電源キー 電源 入/切 を押し電源を入れます。

④ 保温キー 保温 を押します。

表示窓に 70 と表示され、70℃設定で保温運転が始まります。

⑤ あげる/さげるキー ◀ ▶ を押すことで保温温度の設定ができます。

（60℃・70℃・80℃ の3段階から選べます）

※保温モードでは切タイマーを使用して長時間の保温ができます。切タイマーの使い方については14ページをご覧ください。

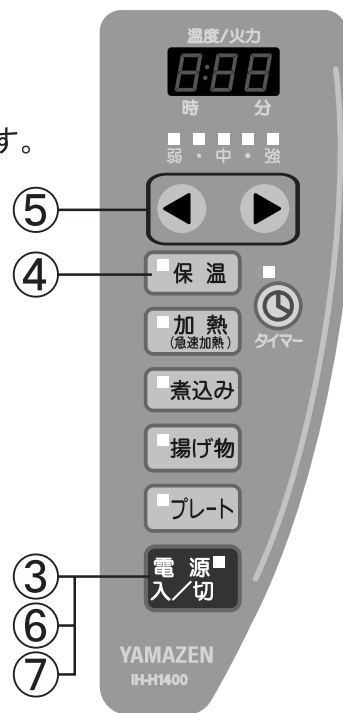
※鍋がのっていないときや、使えない鍋がのっているときは E1 と表示されます。詳しくは9・10ページをご覧ください。

⑥ 調理が終わったら電源キー 電源 入/切 を押して運転を停止します。

※運転停止中に各運転キーを押すと運転を開始します。

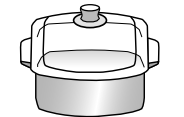
⑦ 運転停止中に電源キー 電源 入/切 を押すと

通電ランプが消え電源が切れます。

⑧ 電源を切った後はしばらく冷却ファンが運転します。冷却ファンが停止したら、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

やけどの恐れあり

使用後しばらくは調理器具の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

の見分け方

	○ 使えます！	✕ 使えません！
材質	鉄・ホーロー ステンレス ●ステンレスは鍋によって火力が弱くなります。 ●ホーロー鍋は、空だきや焦げ付きを避ける。（ホーローが焼きつき、トッププレートが損傷します） 揚げ物調理の場合 ステンレス鍋は使わない（温度が上がり過ぎる恐れがあり危険です）	アルミ・銅 耐熱ガラス 土鍋 ●市販の土鍋は、「IH用」と表示されていても使わない。（故障したり、火力が弱くなり、うまく調理できないものがあります）
底の形	平らで、トッププレートに密着する	丸い 反りがある 脚がある ●反りの目安として、約3mm以上のものは使わない。 揚げ物調理の場合：約1mm以上 （安全機能が正しく働かない、火力が弱くなる、加熱できないことがあります）
寸法	12〜26cm 揚げ物調理の場合 18〜22cm	12cm未満 ●異常検知機能が働いて、火力が弱くなる、加熱できないことがあります。

鍋や調理器具についてのご注意

● 底が薄いものは、空だきや強火の加熱で反ることがあります。

● IH調理器対応となっている鍋や調理器具でも、IHホットプレートには使えないもの、また、使えても火力の弱いもの（お湯が沸きにくいなど）も一部あります。鍋や調理器具を変えてお試しください。

「100V対応」といった表示がされているもの、また鍋底に磁石が貼りつくものがおすすめです。

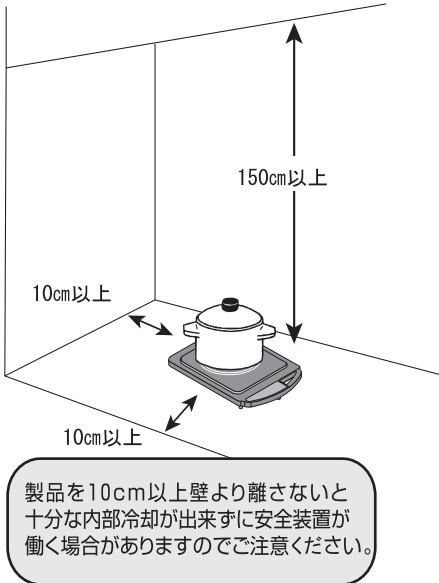
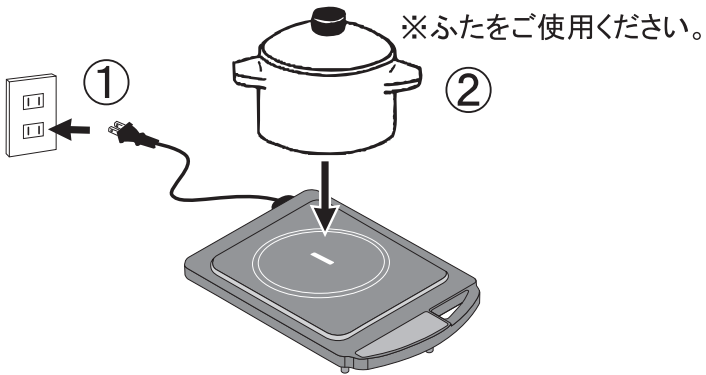
煮込みモードの使い方

※煮込みモードによる調理だけでは、材料に火は通りません。
加熱モードなどで一度材料に火を通してから、煮込みモードをご使用ください。

① 電源プラグをコンセントに差し込みます。

② 鍋に火を通した材料を入れ、トッププレート中央にのせます。

※ふたをご使用ください。

製品を10cm以上壁より離さないと十分な内部冷却が出来ずに安全装置が働く場合がありますのでご注意ください。

③ 電源が切れている場合は電源キー 電源 入／切 を押し電源を入れます。

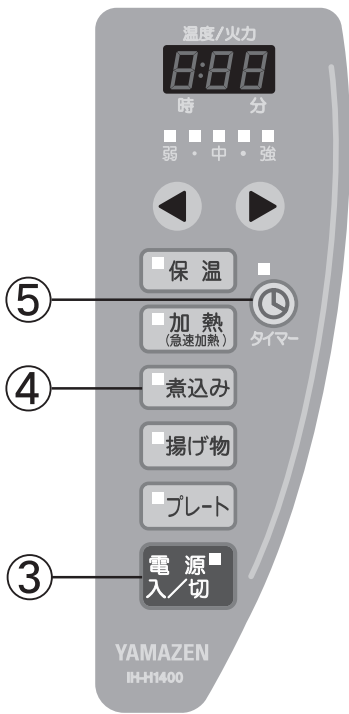
④ 煮込みキー 煮込み を押します。

表示窓に 2:00 と表示され、2時間の設定で煮込み運転が始まります。

※鍋がのっていないときや、使えない鍋がのっているときは E 1 と表示されます。詳しくは9・10ページをご覧ください。

⑤ タイマーキー（タイマー）を押すことで、煮込み時間の再設定ができます。
（操作は切タイマーと同様です。詳しくは14ページをご覧ください。）

⑥ 設定時間が経過すると、自動で運転が終了します。
このとき「ピーピーピー」と電子音が鳴り、運転終了をお知らせします。

⑦ 運転終了後はしばらく冷却ファンが運転します。
冷却ファンが停止したら、必ず電源プラグをコンセントから抜いてください。

やけどの恐れあり

使用後しばらくは調理器具の熱でトッププレートが熱くなっているため、触れるとやけどをする恐れがあります。

ふた

専用プレートと組み合わせて、蒸し調理やギョウザなど蒸し焼き調理にご利用いただけます。

専用プレート

プレート表面はすべりがよく焦げ付きにくいセラミックコーティング仕上げとなっています。

お願い
〈専用プレートの表面を傷めないために〉
- 調理の際は必ず表面に油をひく。
- 金属製のヘラ、おたま、ナイフ、フォークなど先が尖っているものは使わない。
- ヘラの先や角で強くこすらない。
- やわらかいスポンジで洗う（P20参照）

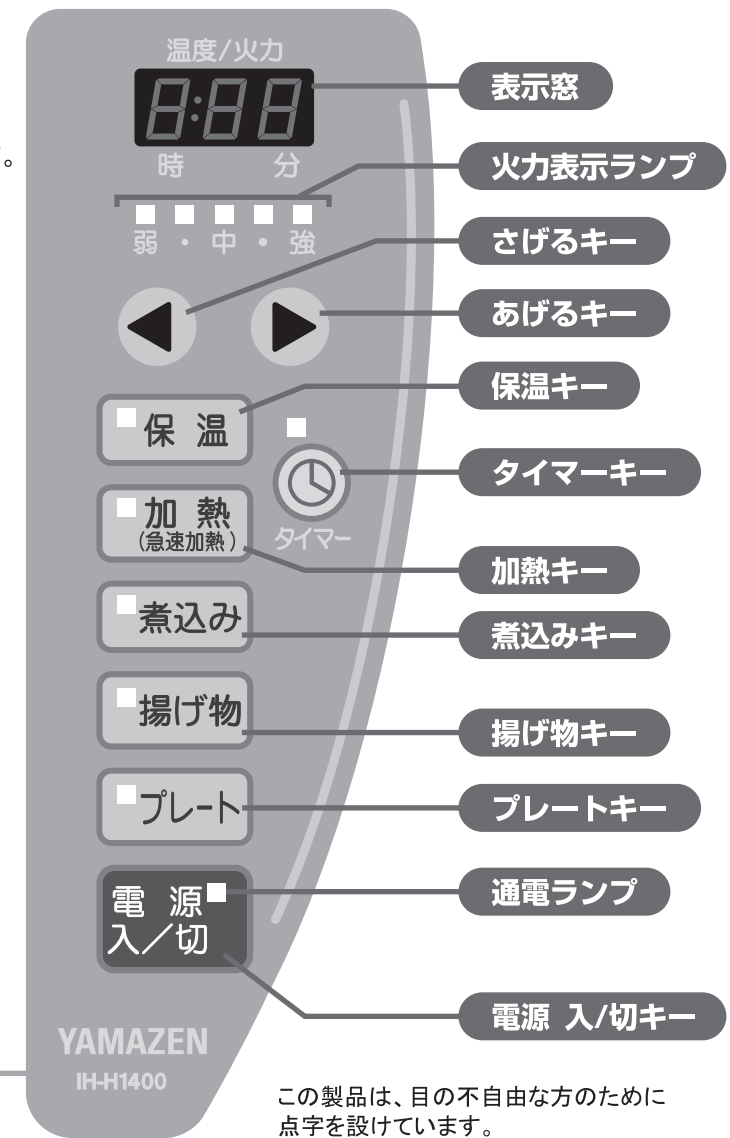
取っ手やふたのつまみが、がたつく場合はネジを締め直してからご使用ください。

ガード

プレートモードで調理する場合は、必ずガードを取り付けてから調理して下さい。
またガードは専用プレート以外には使用しないでください。高温の鍋などがふれると変形する恐れがあります。

ガードが無いと専用プレートの固定ができません。またガードが無いとやけどをする恐れがあり危険です。

操作パネル

この製品は、目の不自由な方のために点字を設けています。

■安全機能

機能	内容
電源切り忘れ防止機能	最後のキー操作から一定時間が過ぎた場合は、自動的に運転が停止します。時間は、プレートモードと揚げ物モードが60分、加熱モードと保温モードで120分となっています。（切タイマー使用中は、切タイマー設定時間が優先されます。）
鍋センサー機能	使える鍋、使えない鍋を自動で検知します。（使えない鍋は、電子音でお知らせし、約2分後に停止します。）
鍋なしOFF機能	鍋をはずすと電子音でお知らせし、約2分後に停止します。
小物発熱防止機能	ナイフ、フォークなどの小物での発熱を防止し、約2分後に停止します。
異常温度上昇防止機能	鍋底の温度が異常に上がり過ぎたとき、電子音が鳴り、すぐに運転が停止します。

メニュー例とご注意

プレート調理のポイント

プレート調理のメニュー例と温度設定の目安

※これは温度設定の目安です。材料の種類や量によって、温度を調節してください。

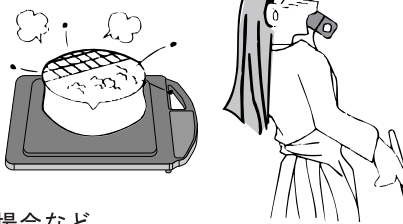
メニュー ＼ 設定温度	90	140	160	180	200	220	250	調理のポイント
	低						高	
●お好み焼き				●	●			●焼き物はなるべくプレートの中央で焼きます。一度に多く焼く場合は、位置をずらしながら焼くときれいに仕上がります。
●チヂミ					●	●		
●ピザ			●	●				
●ホットケーキ		●	●					
●クレープ		●	●					
●焼きそば						●	●	
●野菜炒め				●	●			
●チャーハン							●	
●ビビンバ						●	●	
●焼き肉				●	●	●		●薄い肉は焦げつきやすいので、低めの温度でお試しください。
●ステーキ						●	●	●ステーキは高温で表面を素早く焼くのがおすすめです。
●ハンバーグ				●	●			
●ソテー（チキン）				●	●			
（ポーク）				●	●			
●ギョウザ					●	●		●ふたを使う事で蒸し料理やギョウザ、ホイル焼きなどの調理もできます。
●ホイル焼き		●	●					
●海鮮焼き			●	●				
●ちゃんちゃん焼き			●	●				
●貝の酒蒸し			●	●				●スパゲティなどの麺類も、茹でからソースや具材を加えて調理する事もできます。水量・具材の量はお好みに合わせて調整してください。
●蒸しパン			●	●				
●スパゲティ				●				⚠水量が多すぎると、熱湯をこぼしたりやけどをする恐れがあります。
●フォンデュ（チーズ）	●							●別途鍋を用意すればフォンデュ料理もできます。鍋と具材を専用プレートの上に置くことで予熱できます。
（チョコ）	●							

■プレート調理の注意点

- ●焼き物調理や炒め物調理は、専用プレートを使用してプレートモードで調理してください。また、専用プレートを使用の際は必ずガードを併せてご使用ください。ガードが無いと、プレートの固定ができません。またガードが無いとやけどをする恐れがあり危険です。
- ●専用プレートは、周囲より中央部分の方が温度が上がりやすいです。調理する場合はなるべく専用プレートの中央部分での調理がおすすめです。
- ●焦げつきを防ぐ場合は、油を多めにひいて低めの温度で調理をお試しください。
- ●材料の温度や室温などによって、表示と実際のプレート温度がずれることがあります。調理の出来具合により、設定温度を調節してください。

⚠ 注 意

禁 止

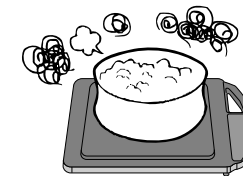
揚げ物調理中はそばを離れない。

油が少ない場合など、油温が上がり過ぎ発火することがあります。

禁 止

他の器具（ガスコンロ）などであらかじめ加熱した油を使わない。

温度制御装置がはたらかず、異常加熱し火災の原因になります。

電源を切る

油煙が多く出たら通電を切る。

油が高温になっているため、続けて加熱すると発火し火災の原因になります。

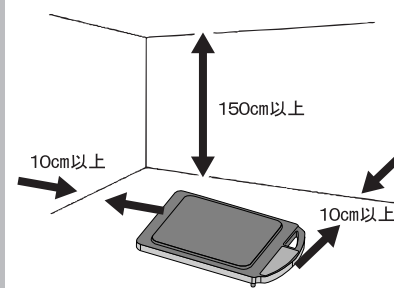
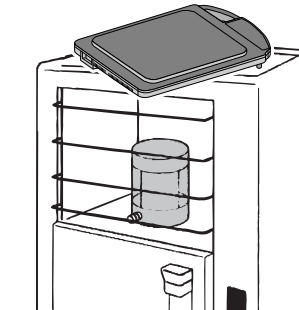
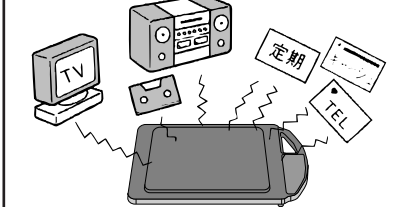
油の飛び散りに注意

揚げ物調理中は油の飛び散りに注意する。やけどの原因になります。

※油の飛び散りは、材料の下ごしらえなどで少なくできます。

- ●なべの内側に水滴が付いたまま油を入れないでください。
- ●調理中は顔を近づけないでください。
- ●油が適温にならないうちに材料を入れないでください。油温が上がってくると、油が飛び散って危険です。

お 願 い

1 本体の上方や周囲に可燃性の壁や棚があるときは、十分に離した所でお使いください。

2 ガスレンジやストーブの上にのせて使用しないでください。

3 磁力線が出ているため、磁気に弱いものなどを近づけないでください。

- ●ラジオ・テレビ・パソコン・補聴器など（雑音の入る恐れがあります。）
- ●キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなど（記憶の消える恐れがあります。）

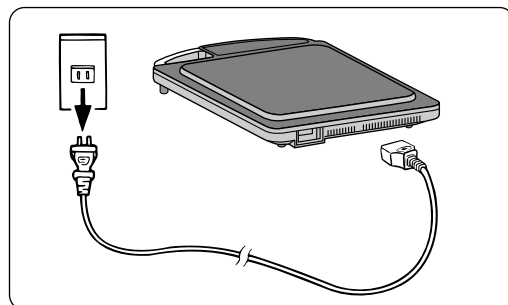
4 据え置きタイプやビルトインタイプのIH調理器の近くで本機を使用しないでください。またIH調理器を重ねて使用しないで下さい。誤動作や故障の原因となります。

5 本品は家庭用です。業務用として使用しないでください。業務用として使用した場合は、著しく寿命が縮まります。

お手入れ

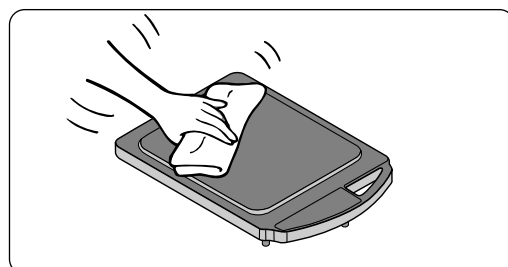
ご使用のたびにお手入れを行ってください。

本体・トッププレートのお手入れ

① 必ず電源プラグをぬいて、トッププレートが完全に冷えたことを確認してからお手入れを始めてください。

② よごれをきれいに拭き取ります。

●ベンジン・シンナーをよごれ落としとして使用しないでください。
●水洗いはしないでください。

●軽いよごれ

水を含ませ、しぼったふきんで拭き取ります。

●油よごれ

台所用洗剤で拭き取ります。

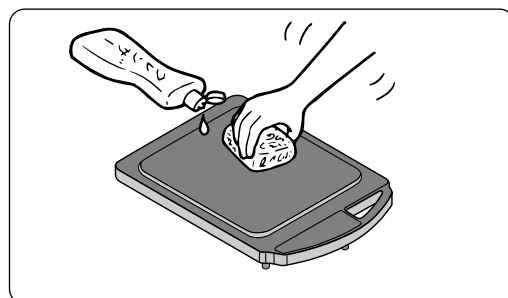
※トッププレート以外は、磨き粉・たわしを使わないでください。（表面を傷付けます。）

●トッププレートの取れにくいよごれ

磨き粉（クレンザー）などを少量付け、ナイロンたわしなどでこすり取ります。

※ラップを丸めてこすると、よごれが取れやすくなります。

※鍋を焦げ付かせたりすると、トッププレートがひどくよごれることがあります。

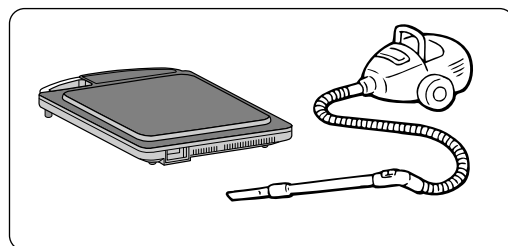
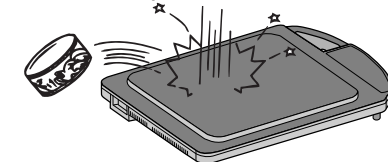
※トッププレートや鍋底に油よごれがついたまま加熱すると、よごれがトッププレートに焼き付いて、取れにくくなりますのでご注意ください。

※金属たわしなどは傷をつける恐れがあるので使用しないでください。

●吸・排気口のほこり

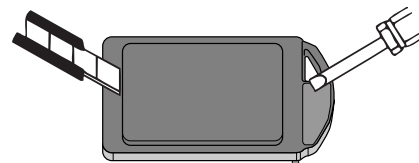
1ヵ月に1度は、吸・排気口にたまったほこりを掃除機で吸い取ってください。
(ほこりが付いたまま使用すると、故障の原因になります。)

ご注意

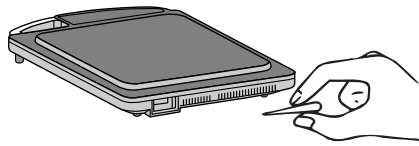
⚠ 警告

禁止

トッププレートに衝撃を加えない。

万一ひびが入ったり割れた場合、そのまま使うと、加熱し過ぎたり、異常動作や感電の原因になります。
●このような場合はコンセントから電源プラグを抜いて使用を中止しすぐに修理を依頼してください。

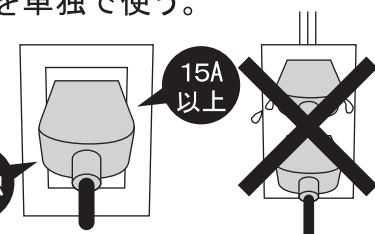
分解禁止

修理技術者以外の人は、絶対に分解・修理・改造は行わない。

発火したり異常動作して、ケガをすることがあります。
修理は販売店にご相談ください。

異物入れ禁止

吸・排気口や、すきまに、ピンやフォーク、針金などの金属物や異物を入れない。

感電や異常動作して、ケガをすることがあります。

電源使用法厳守

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用、タコ足配線をするとコンセント部が異常発熱して発火することがあります。

⚠ 注意

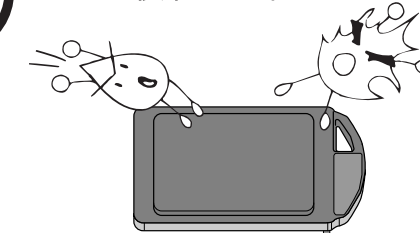
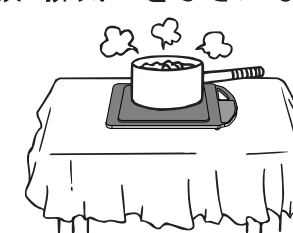
禁止

水のかかる所や火気の近くでは使わない。

感電・漏電の原因になります。

禁止

火災・感電の原因になります。

禁止

吸・排気口をふさがない。

じゅうたん、テーブルクロスなどの上で使って吸気口・排気口をふさぐと、本体内部の温度が上がり、火災の原因になります。

相談

心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談を。

本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

故障かな？と、思ったら…

⚠ 警告　分解禁止

改造はしない！ 修理技術者以外の人は絶対に分解したり、修理しない！
- ●火災・けが・感電の原因になります。
- ●故障したときは、コンセントから電源プラグを抜き使用を中止し、お買い上げの販売店にご連絡ください。

■修理を依頼される前に、次のことをお調べください。

こんな場合		調べるところ
操作のキーを押してもランプがつかない。 電源が入らない。 電源が途中で切れる。		●電源プラグ・マグネットプラグが抜けていませんか。 ●マグネットプラグは真っすぐに取りつけられていますか。傾いていたり、マグネットプラグの金具に異物（金属片・ホチキスの針など）が付着していませんか。 マグネットプラグを確認する際には必ず電源プラグを抜いて確認してください。
ランプがついても加熱しない。		●電源プラグを抜いて、もう1度差し直してください。
なにも運転をしていないのに、 トッププレートや底面があたたかい。		●電源プラグとマグネットプラグが差し込まれたままになっていませんか。 ●故障ではありません。差し込まれたままだと数Ｗの電力を消費しています。
調理中に加熱が止まる。		●切り忘れ防止装置が働いた為です。 （プレート/揚げ物モード 60分、加熱/保温モード 120分） 引き続き調理される時は、再度操作をし直してください。
使っている途中で火力感がなくなった。		●鍋底の温度が異常に上がり、温度過昇防止機能が働いて火力をコントロールしている為です。 ●温度が下がると、自動的に火力をもどすためそのままお使いください。
エラー表示 （電子音が鳴ります）	Ｅ１	●鍋をのせていますか。 ●使えない鍋をのせていませんか。（１０ページ参照） ●鍋の位置が中央からずれていませんか。 ●スプーンなどの小物をのせていませんか。
	Ｅ２	●低電圧エラーです。タコ足配線をしていませんか。 ●１５Ａ以上のコンセントを単独で使っていますか。 ●差し込むコンセントを変えて、おためしください。
	Ｅ３	●高電圧エラーです。 ●コンセントは家庭用の交流１００Ｖ電源ですか。 ●差し込むコンセントを変えて、おためしください。
	Ｅ４	●空だきになっていませんか。 ●うすい鍋（フライパン等）で調理する場合は、揚げ物モードの低い温度でおためしください。
	Ｅ０	●電源プラグを抜いて、２分後にもう一度電源を入れ直してください。 ●吸・排気口にほこりがたまっていませんか。

●使用中、専用プレートや鍋などから 金属音がする事もありますが、故障ではありません。
●使用中、ファンの運転音や本体内部からうなり音がしますが、使用上差し支えありません。
※その他の表示が出た場合や、まだ異常がある場合は、電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にお問い合わせください。

こんな場合は 危険 です

すぐに修理が必要です。
電源プラグを抜き、お買い上げの販売店にご相談ください。
- ●電源コードに傷がついた。
- ●電源コードを折り曲げると通電したり、しなかったりする。
- ●電源コードや電源プラグが異常に熱くなる。
- ●トッププレートにひび割れ等が発生した。
- ●冷却ファンの回転に異常がある。

できること

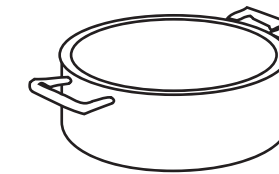
長時間の調理には…

切タイマー機能

加熱モードと保温モードでは、設定時間後に自動で運転が止まる切タイマー機能がご利用いただけます。
切タイマーは１分～５時間５９分の１分刻みで設定できます。
（操作について詳しくは１４ページをご覧ください）

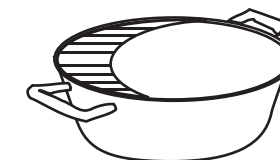
煮物には…

煮込みモード

加熱調理後に素材を煮込みたい時に便利な機能です。
味が染み込みにくい料理に向いています。
※煮込みモードだけでは素材に火は通りません。
（操作について詳しくは１５ページをご覧ください）

100V　ＩＨ対応の調理器具をご使用ください。
（詳しくは９・１０ページをご覧ください）

揚げ物には…

揚げ物モード

150℃～200℃の６段階で油の温度の設定ができます。
細かな温度設定で天ぷらやフライ、串揚げなどさまざまな素材を調理できます。もちろんドーナツなどのお菓子もＯＫ。
（操作について詳しくは１６ページをご覧ください）

揚げ物で使える鍋について詳しくは９・１０ページをご覧ください